Введение

Общественное питание – отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности.

В предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность.

Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства- достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

Деятельность предприятий общественного питания связана с необходимостью строгого учёта санитарно- гигиенических требований к организации производственно- технических процессов

В предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

Глава 1. Организация производства

1.1 Организация работы горячего цеха

В горячем цехе приготовляют горячие первые блюда, вторые, гарниры, соусы, и выполняют все технологические операции по тепловой обработке полуфабрикатов для холодного цеха. В холодном цеху выпускают разнообразные холодные блюда, закуски и кулинарные изделия.

Работа доготовочных цехов строится на основе плана-меню. Выпуск блюд и кулинарных изделий в течение дня производится небольшими порциями с учётом загрузки торгового зала и графика потока потребителей. Наибольшая часть продукции доготовочных цехов изготавливается к открытию зала.

Горячий цех является основным на предприятиях большой мощности с несколькими торговыми залами. Он размещается рядом с залом с наибольшим количеством посадочных мест, в других же торговых залах оборудуется раздаточные с мармитами. К горячему цеху примыкают заготовочные цеха, холодный цех, моечная кухонной посуды, а при отпуске блюд с плиты - моечная столовой посуды.

В горячих цехах крупных предприятий для приготовления первых блюд организуется суповое отделение, для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов — соусное отделение.

Оборудование горячего цеха, его мощность зависит от пропускной способности цеха. Из теплового оборудования устанавливаются плиты, пищеварочные котлы, электрожарочные шкафы, электросковороды, электрофритюрницы, кипятильники.

Размещение оборудования в горячем цехе должно обеспечить наиболее удобные условия для работы поваров. Порядок расстановки оборудования зависит от типов используемых машин и аппаратов, применяемого топлива, площади и формы помещения кухни и расположения раздаточной.

Плиту располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон. Целесообразно располагать плиту перпендикулярно стене с окнами, торцом к наружной стене.

Приготовление широкого ассортимента супов, вторых блюд, гарниров, соусов - требует обеспечения горячего цеха разнообразной посудой и инвентарём.

В суповом отделении работа организуется следующим образом. Для приготовления первых блюд используется заранее вымеренные виды тары, предназначенные для различных продуктов и полуфабрикатов (картофель, капуста, морковь и т.д.).

На рабочем столе должны быть: настольная доска, нож и горка, т.е. металлическая стойка с несколькими палочками, на которых размещается посуда со специями и приправами. Ассортимент горки зависит в основном, от типа предприятий. На горке обычно хранят подготовленные солёные огурцы, пассированные с томатом лук, корнеплоды, рубленую зелень, томат, лавровый лист, перец горошек, соль и т.д. Наличие горки облегчает работу повара, ускоряет оформление и отпуск блюд, а так развивает у повара чувство ответственности за их качество.

Субпродукты (печень, мозги, почки, язык) обрабатывают на этом же рабочем месте с разрывом во времени.

Для сбора пищевых отходов цех должен быть снабжен бочками с плотно закрытыми крышками.

1.2 Организация работы мясного цеха

Для первичной обработки говядины, баранины, телятины, свинины, домашней птицы, дичи, субпродуктов и приготовления из них полуфабрикатов, используемых затем для приготовления блюд из натуральной рубленой массы, на предприятиях общественного питания организуется мясной цех.

Рабочие места в мясном цехе организуются для двух технологических процессов: для обработки мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины и телятины; для обработки домашней птицы, дичи и мясных субпродуктов.

Мясо должно поступать в цех уже оттаявшим. В средних и мелких предприятиях оно обмывается при помощи щеток, для чего в мясном цехе должна быть предусмотрена специальная ванна.

Для деления туш на части в цеху должен быть предусмотрен специальный разрубочный стул ( круглая колода из твердых пород дерева диаметром 600-650мм и высотой 800мм), на крупных предприятиях – используется ленточная пила. Для разруба и разделки рабочее место должно быть оборудовано мясницким топором и ножами-рубаками.

Далее в ходе технологического процесса в цеху необходим разделочный стол для обвалки, зачистки и нарезки мяса, причем каждому из рабочих необходимо предоставить не менее 1,5 метра длины стола при ширине стола 1м (высота стола должна быть 0,9м). У металлических крышек столов следует предусмотреть бортики, чтобы мясной сок не стекал на пол. Под крышками столов установить выдвижные ящики для удобства хранения инструментов и инвентаря.

Для нарезки, отбивания и панирования порционных полуфабрикатов организуются отдельные рабочие места, также оборудованные производственными столами, общая длина которых определяется из расчета 1,25 м длины стола на каждого повара. Столы могут применяться обычные и специализированные.

Рядом с обычными столами необходимо устанавливать холодильный шкаф для хранения мяса и льезона. В специализированном столе для этих целей предусмотрена нижняя часть стола, а верхняя часть представляет собой полочку для хранения специй и панировки. Для кратковременного хранения и транспортировки полуфабрикатов можно предусмотреть передвижные стеллажи различных размеров.

Рабочее место для приготовления фарша и полуфабрикатов из него оборудуется с учетом выполнения нескольких технологических операций: приготовления фарша, дозировки его на порции и формовки различных полуфабрикатов.

В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах – универсальные приводы со сменными механизмами. В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов.

На рабочем месте подготовки полуфабрикатов должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски и решетки для мясорубок, ступка с пестиком, посуда для панировки , тара для полуфабрикатов.

На рабочем месте механизированной формовки котлет устанавливают котлетоформовочную машину, справа от нее – передвижную ванну с готовой котлетной массой, а слева – стол для приемки и укладки на противень котлет, а также передвижной стеллаж. Рабочее место для ручной дозировки и формовки изделий из рубленого мяса - шницелей, котлет, фрикаделек и т.д. организуются на обыкновенном или специализированном производственном столе такого же типа, как и для нарезки кусковых полуфабрикатов.

Для хранения готовых мясных полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

Количество оборудования в цехе и необходимость в оснащенности его оборудованием определяется по количеству обрабатываемого за смену сырья.

Расчет необходимого количества рабочих производится по нормам выработки примерно 20 кг/час. Исходя из необходимого количества работающих в одну смену, определяется, как было уже указано, длина рабочих столов.

Для приготовления блюд из полуфабрикатов необходимо предусмотреть горячий цех, который должен находиться в непосредственной близости от холодного цеха и раздаточной, так как он связан с ними.

Для наиболее совершенной организации рабочих мест в горячем цехе наилучшим считается модульное оборудование.

Линейное расположение его вдоль стен обеспечивает необходимую последовательность выполнения операций технологического процесса, что позволяет сэкономить производственные площади и затраты труда поваров.

Над тепловым оборудованием необходимо установить вентиляционные насосы, удаляющие пары и продукты сгорания, а также жироулавливающие фильтры.

Оборудование можно собрать из необходимого количества стандартных модулей, выпускаемых промышленностью, в зависимости от мощности предприятия и предполагаемым количеством выпуска готовой продукции. Могут быть предусмотрены электрические или газовые плиты, жарочные шкафы, шашлычная печь со шпажками, фритюрница для жарки картофеля, электросковороды с терморегуляторами для поддержания нужной температуры, пищеварочный котлы.

Важен также правильный подбор посуды по объему и назначению. Посуда должна отвечать следующим требованиям: изготовляться из неокисляющегося металла, иметь ровное дно, гладкие стенки, прочно прикрепленные ручки, маркировку с указанием емкости. Для варки необходимо предусмотреть кастрюли различной емкости, для пассирования, тушения, припускания – цилиндрические и конусные сотейники, для жарения – жаровни и сковороды.

Кроме того, необходима достаточная оснащенность различными черпаками, лопатками, соусными ложками, шумовками, вилками и др. мелким инвентарем.

Для отпуска блюд удобно устанавливать раздаточные стойки с подогревом стола и тепловым шкафом и мармит для соусов.

Производственные столы должны быть оснащены стеллажами, полками, встроенными ваннами, может быть предусмотрена передвижная ванна для промывки круп.

1.3 Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех по выпечке булочных и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных организуют на крупных и средних предприятиях общественного питания (преимущественно в ресторанах), которые снабжают своей продукцией широкую сеть мелких предприятий. Цех входит в состав заготовочных предприятий.

Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения: замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные (для яиц, посуды, тары), экспедиция.

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс обычно состоит из следующих стадий: хранения и подготовки сырья, приготовления и замеса теста, формование изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов, начинок, выпечки, отделки и кратковременного хранения готовых изделий.

Правильная расстановка оборудования, подготовка рабочих мест, оснащение их необходимых инвентарем, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение в течении смены сырьем, топливом, электроэнергией – важные факторы экономического использования рабочего времени, обеспечение рациональной организации труда и механизации трудоемких процессов.

В кладовой суточного запаса продуктов устанавливают лари, стеллажи, подтоварники, оборудуют холодильную камеру. Для развеса продуктов используют весы с пределами измерения массы от 2 до 150 кг и мерную посуду. Здесь же производят подготовку сырья к производству (растворение и дозирование соли, сахара, разведение дрожжей, зачистка масла, снятие упаковки и др.). данные операции требуют укомплектования рабочих мест средствами малой механизации, инвентарем, инструментами и транспортными устройствами.

Яйцо обрабатывают в специальном моечном помещении, где устанавливают овоскоп и ванны с четырьмя отделениями для их санитарной обработки.

Прошедшие через овоскоп яйца в решетах выдерживают в первом отделении ванны в теплой воде 10 мин. при необходимости их здесь же моют волосяными щетками. Во втором отделении яйца выдерживают 5 мин в 2 %-ном растворе хлорной извести. В третьем отделении яйца выдерживают в 2 %-ном растворе пищевой соды и в четвертом промывают теплой проточной водой в течение 5 мин. промытые и сухие яйца отделяют от скорлупы, при необходимости отделяют белок и желток на специальном устройстве.

Меланж в банках промывают и оттаивают в тех же ваннах в течение 2-3 ч при температуре 45оС.

Перед замесом теста муку просеивают в отдельном помещении или непосредственно в тестомесильном отделении по возможности вдали от других рабочих мест, чтобы готовые изделия не запылялись (есть специальные просеиватели с качающимися и неподвижными ситами). Оборудование для просеивания муки должно иметь местный вентиляционный отсос с фильтром для удаления пыли. Муку хранят на деревянных стеллажах в мешках и по мере необходимости высыпают в бункер просеивательной машины, при этом удаляются посторонние примеси и мука обогащается кислородом воздуха. Просеивать муку можно непосредственно в передвижную дежу или пластмассовые мерные бачки с крышкой.

Помещение для замеса теста оборудуют машинами для замеса теста с дежами различной вместимости. Тесто замешивают последовательно сначало с наиболее коротким циклом – сдобное. Песочное, слоеное, а затем – дрожжевое.

Разнообразен инвентарь цеха, так как при формовании и отделке требуется обеспечить не только красивый внешний вид, но и точную массу изделий. Для оформления кондитерских изделий применяют пластмассовые или жестяные трубочки, которые вкладывают в мешки из плотной ткани, специальные шприцы, гребенки из алюминия или жести и ряд других приспособлений.

Помещение для порционирования теста оборудуют следующим образом: устанавливают стол, делительно-округлительную машину или тестоделитель, ларь для муки(под столом), ящик для ножей(в столе), циферблатные весы.

Предусматривают также место для передвижения дежи с тестом. Делительно-округлительная машина делит тесто на куски определенной массы и закатывает их в шарики, что облегчает очень трудоемкую операцию взвешивания и закатывания каждой порции теста.

Для раскатывания теста используют столы с шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями, тестораскаточную машину, холодильный шкаф (где охлаждается масло и тесто при изготовлении слоенных изделий). В настоящее время применяют машину, которая не только раскатывает тесто необходимой толщины на две ленты, но и дозирует между ними начинку и формует изделия.

Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (c выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами.

Для приготовления бисквитного теста оборудуют отдельное рабочее место вблизи универсального привода, так как тесто взбивают в механической взбивалке, входящей в комплект этого привода. Кроме того, нужен отдельный стол(или столы) для подготовки яиц, разлива теста на листы или формы.

Специальная машина разрезает бисквитный полуфабрикат на пласты.

Кремы готовят в отдельном помещении, в котором устанавливают взбивательные машины различной производительности и с разной вместимостью деж и котлов. Варят крем в специальных опрокидывающихся котлах с паровой рубашкой или в наплитных котлах. Необходим также специальный стол с выдвижными ящиками для хранения инструмента, на нем просеивают пудру и выполняют другие операции.

Для изготовления помады организуют поточную линию, состоящую из электроплиты, котла, специального стола и взбивальной машины. Крышка стола металлическая с бортами и под ней помещены два трубопровода с холодной и горячей водой. Один из боковых бортов, граничащий с накладным лотком, сделан съемным.

Выпечное отделение оборудуют кондитерскими шкафами и печами с электрическим, газовым и реже огневым обогревом.

Для жарки пирожков во фритюре предназначены специальные электрические или газовые фритюрницы. Возле фритюрницы размещают стеллажи и стол с сетчатым противнем(для стекания излишка жира). В этом отделении должна быть особенно хорошая вентиляция, так как при разложении жиров выделяются вредные для здоровья продукты(акролен и др.).

Пирожные и торты отделывают в специальных помещениях или в крайнем случае на отдельных производственных столах, изолированным от других рабочих мест. Столы снабжают выдвижными ящиками для инструментов, штативом для укрепления кондитерских мешков, специальным бачком для сиропа (для пропитки бисквита). Облегчают работу кондитера установленные на столах вращающиеся на оси подставки, на которых ставят торты во время отделки.

В моечной для мытья инструмента и инвентаря устанавливают ванны с тремя отделениями и стерилизатором. Рядом с моечными ванными располагают стеллажи. В крупных цехах применяют машину для мытья функциональных емкостей. Кондитерские мешки сушат в электросушильном шкафу.

Наиболее рационально организовать труд кондитера можно в крупных цехах, которые выпускают кондитерские полуфабрикаты в полном ассортименты и большом количестве: различные виды теста, всевозможные начинки и таких предприятий имеются широкие возможности для механизации всех трудоемких работ, а следовательно, и для резкого увеличения производственного труда; машины и механизмы используются на полную мощность, упрощается контроль качества продукции, повышается культура труда.

В крупных цехах образуют поточные линии по изготовлению каждого вида полуфабрикатов, используют средства малой механизации и различные приспособления на различных участках.

Готовые кондитерские изделия хранят в экспедиции, которую оборудуют холодильной камерой, стеллажами, весами и производственными столами.

1.4 Санитарные требования

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, кроме головного убора, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). При нахождении в местах курения санитарная одежда должна быть снята, кроме головного убора.

Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

В каждой организации (цехе, участке) следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Глава 2. Технология приготовления блюд из жареной птицы, торта «Прага»

2.1 Куры, цыплята жареные

Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри. Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200?С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком. Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка.

Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти, из готовой птицы вытекает прозрачный сок. Старых кур перед жаркой варят или после жарки припускают до мягкости.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек ). Если разрубают на порции крупную жареную птицу, то можно вырубить спинную кость. Цыплят отпускают целыми тушками или разрубают вдоль пополам (посредине грудной кости), иногда разрубаю на 3-5 частей. Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясной сок и прогревают 5-7 мин.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жаренный картофель, рядом порцию жареной птицы, поливают мясным соусом и сливочным маслом. Дополнительно на гарнир можно подать в салатнике, вазочке или на пирожковой тарелке салат зеленый, салат из красной или белокочанной капусты, маринованные ягоды и фрукты, моченые яблоки.

Курица 216 или цыпленок 213, или цыпленок бройлер 196, сметана 3, маргарин столовый 5, масло сливочное 7, гарнир 150. Выход: 257.

2.2 Дичь жаренная

Заправленные тушки дичи (рябчики, куропатки, тетерева, глухаря) натирают солью и жарят так же, как кур. Готовую дичь разрубают на порции в зависимости от величины тушки: тетеревов и фазанов - на 4-5 частей, глухарей - на 6-8 частей, рябчиков и куропаток – вдоль пополам, а мелкую дичь используют целиком.

Мелкую дичь (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелок) перед жаркой обертывают тонким слоем шпика и перевязывают шпагатом. Жарят их не на сковородах, а в сотейниках, для того чтобы масло не перегревалось. После образования поджаристой корочки сотейник закрывают крышкой и доводят дичь до готовности.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри или жаренный, рядом - порционный кусочек дичи или целую тушку, поливают сливочным маслом или подливают мясной сок. Отдельно подать салат из красной или белокочанной капусты, маринованные фрукты или ягоды.

2.3 Цыплята табака

У обработанного цыпленка разрубают грудку вдоль, распластывают, придавая плоскую форму; если используют половинку, то разрубают вдоль пополам. Затем посыпают солью, смазывают сметаной, можно предварительно натереть чесноком. Подготовленного цыпленка кладут сковороду, разогретую с маслом, и жарят с двух сторон под прессом.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут цыпленка, вокруг укладывают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3 – 4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. Украшают листиками салата или зеленью петрушки, отдельно подают соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом.

Цыплята 414, масло сливочное 18, сметана 5, соус ткемали 50 или чеснок 26, вода кипяченая 30. Выход: 250/50.

2.4 Технология приготовления торта «Прага»

Бисквит «Прага» 8100, крем «Пражский» 6170, помада шоколадная 2000, повидло 920. Выход 10 шт. по 1720 г.

Готовят бисквит «Прага». Выпекают в круглых тортовых формах.

После выпечки охлаждают, зачищают и разрезают бисквит по горизонтали на три пласта. Склеивают пласты между собой кремом Пражский» и ставят в холодильник до полного охлаждения крема.

Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После ее застывания поверхность украшают кремом. Торт можно разрезать на 28 частей.

2.4.1 Бисквит «Прага»

Мука 237,6, сахар-песок 309,8, яйца 686,6, масло сливочное 78,4, какао-порошок 48. Выход 1000.

Желтки яиц растирают с 75% сахара-песка по рецептуре и взбивают до полного растворения в 5-6 раз, в конце взбивания добавляют остальной сахар-песок. Желтки и белки должны быть готовы одновременно. Их соединяю, добавляют подогретое до 30?С сливочное масло, затем смешивают с мукой и какао-порошком.

Готовое тесто выкладывают в круглые формы, выстланные бумагой. Выпекают, охлаждают, выдерживают несколько часов, вырезают из формы, бумагу снимают, бисквит зачищают.

2.5 Бракераж готовой продукции

Качество выпускаемой продукции зависит от сырья с соблюдения технологического процесса, соблюдение правил санитарии и гигиены и систематического контроля для всей системы П.О.П. Существует 2 вида контроля внутриведомственный и производственный.

Внутриведомственный – контроль оперативный, бухгалтерский, лабораторный, технологический – осуществляет выше стоящие организации П.О.П.

Оперативный контроль – проверяет соблюдение правил торговли, своевременное клеймение и поверку весов, анализирует жалобы и предложения потребителей.

Бухгалтерский контроль – проверка соблюдения норм закладки сырья, правильность исчисления цен, выполнения статей бюджета.

Лабораторный контроль – ведет учет результатов анализов по каждому предприятию исследованных физическим и химически органолептическим путем.

Технологический контроль – осуществляют инженеры технологи непосредственно на П.О.П. органолептическим путем.

Итоги получения по всем видам контроля заполняются документально (ведется журнал) и доводится до сведения работников.

Производственный контроль – осуществляется непосредственно на самом предприятии. Ответственность за продукцию предприятия несет директор, его заместитель, заместитель производства, его заместитель, инженер технолог, повар изготовляющий данное изделие, раздатчики.

Все они проводят бракераж – повседневный контроль качества выпускаемой продукции. Его осуществляет комиссия, в которую входит: директор, инженер-технолог, заведующий производства высококвалифицированный повар, имеющий право личного бракеража или шеф повар, члены группы народного контроля и медицинские работники бракераж проводят в течении всего дня по мере изготовления каждой порции блюд, п/ф, кулинарного изделия в присутствии повара готовившие данные блюда. Качество блюд контролируют органолептическим путем внешний вид, вкус.

При проверки п/ф рыбного и мясного цеха взвешивают не менее 5 – 10 порций. 1 – 2 блюда взвешивают порциями взятыми с раздачи. Отклонение в массе не допускается. Перед проведение бракеража комиссия должна знакомится с меню калькуляцией, выхода блюд при нарушении т.п. пищи или недовесе комиссия имеет право снять блюда с продажи и направить его на доработку или переработку, а при необходимости санитарно бактериологическую лабораторию. Результаты бракеража заносятся в бракеражный журнал в котором блюда оценивают по 4-ех бальной системе. Страницы в журнале пронумерованы, прошнурованы, скреплены сургучной печатью. журнал выдает вышестоящая организация. В записывают порядковый номер блюда наименований время изготовления и проведение бракеража, замечания, оценку в баллах, Фамилия Имя Отчество повара приготовившего блюдо. По органолептической оценки блюд – каждому из показателей – внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция, дают оценку 5,4,3,2.

Оценка “5” – получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии.

Оценка “4” – получают такие блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения формы нарезки, недостаточно румяную корочку, не полный набор сырья и других незначительных отклонений.

Оценка “3” – дают блюдам, пригодным для продажи без переработки если их вкусовые качества не отвечают всем установленным для них требованиям.

Оценка “2” – получают блюда с посторонним вкусом и запахом, пересоленные, кислые, горькие, острые, утратившие свою форму и подгоревшие, имеющие признаки порчи. Эти блюда снимаются с продажи, если недостатки исправить невозможно – составляют акт, на повара приготовившего это блюдо, взыскивают стоимость сырья.

Глава 3. Охрана труда

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в цехах необходимо соблюдать следующие правила: запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком; запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем; снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении; перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода; для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком; запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки; работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужки; на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки; ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте; производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким.

Температура в цехе не должна превышать 26 град.С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан-турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями (керосином, бензином).

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.